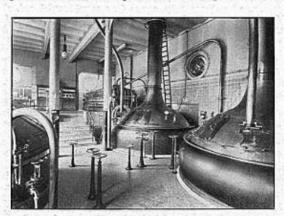
## Lindener Aktienbrauerei vorm. Brande & Meyer.

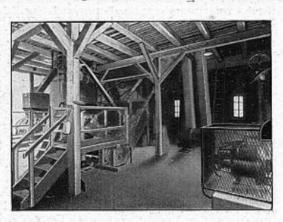
Eine der ersten Stellen unter den großen Unternehmungen der Brauindustrie nimmt die Lindener Aktien-Brauerei vormals Brande & Meyer ein. Gegründet wurde dieselbe im Jahre 1852 von Herrn Dr. Brande, späterem Reichstagsund Landtagsabgeordneten, und dessen Schwager Herrn Eduard Meyer. Die Produktionsfähigkeit betrug damals ca. 10 000 Hektoliter. Das junge Unternehmen hatte unter großen Schwierigkeiten zu leiden, die ihren Ursprung wohl in dem hannoverschen Brauverbot hatten. Erst durch auf dem Prozeßwege erfolgten Abkauf der Brauverbotsvorlage war es den damaligen Besitzern möglich, ein Heben



Sudhaus.

eine direkte Gleisanlage verbunden. Sämtliche Materialien können daher in dem Waggon zur Brauerei an ihre Verbrauchsstätte geführt werden. Das ankommende Malz, in der Hauptsache aus den bevorzugten Gegenden von der Saale und Thüringen sowie

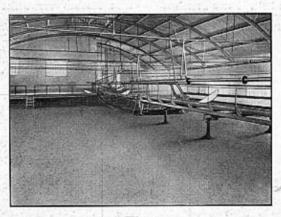
Das ankommende Malz, in der Hauptsache aus den bevorzugten Gegenden von der Saale und Thüringen sowie aus Böhmen und Mähren stammend und ferner zum großen Teil in der Brauerei und Mälzerei H. Langkopf G. m. b. H. in Peine hergestellt, an welcher die Brauerei erheblich beteiligt ist, wird, nachdem für das Laboratorium die vorschriftsmäßige Probe zur Analyse entnommen ist, aus den Säcken in einen Trichter geleert, von diesem auf eine Höhe von



Schroterei.

des Absatzes zu bewerkstelligen. Infolge der Beliebtheit des Lindener Bieres stieg der Absatz stetig, und im Jahre 1892 erreichte der Ausstoß bereits die Ziffer von 100 000 Hektolitern. Es war nötig, entsprechend dieser so stark gesteigerten Produktionsziffer, umfassende Vergrößerungen vorzunehmen. Ein einheitliches Bauprogramm wurde aufgestellt, der Betrieb vollständig umgebaut und modernisiert, so daß die Brauerei auf eine Produktion von ca. 200 000 Hektolitern eingerichtet war.

Die folgenden Jahre brachten einen stetigen Zuwachs, so daß im Jahre 1899 die 200 000 Hektöliter überschritten wurden. Durch Ankauf einer Weizen-

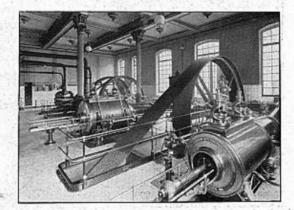


Kühlschiffraum.

ca. 20 Metern gesaugt und fällt von dort in große Eisenbetonsilos. Aus den Silos wird das Malz ebenfalls wieder zur Verschrotung abgesaugt. Ehe es in die Schrotmühle kommt, findet eine gründliche Reinigung statt. Durch geeignete Siebvorrichtungen werden alle Verunreinigungen, wie Steine, Holzteile, Sand usw., ausgeschieden; auch werden die kleinen und minderwertigen Malzkörner aussortiert und durch einen Staubsauger alle Hülsen und Staubteile auf das sorgfältigste vom Malze getrennt. Der Staub wird in einem Schlauchfilter vollkommen niedergeschlagen. Vor dem Einlaufen in die Schrotmühle passiert das Malz einen Magnetapparat, welcher eventuell



Dampfkesselhaus.



Großer Maschinensaal.

malzbier-Brauerei, die ebenfalls in Linden war, wurde auch in erhöhtem Maße obergäriges Bier, sogenanntes Malzbier, produziert. Mit großem Erfolge nahm die Brauerei 1907 die Herstellung von Broyhan-Bier auf, welches in kurzer Zeit einen sehr respektablen Absatz in den Städten Hannover und Linden erreichte.

Durch den erreichte.

Durch den erweiterten Umsatz und durch die in den Jahren 1906 und 1909 bedeutend erhöhte Brausteuer war es notwendig, das Unternehmen in maschinen- und gärungstechnischer Hinsicht auf eine moderne Basis zu stellen. Die hervorragendsten Errungenschaften der Technik wurden nunmehr systematisch in dem gesamten Betriebe überalle verwendet.

verwendet.

Das Areal hat eine Grundfläche von 25 000 Quadratmetern und ist mit dem Staatsbahnhof Fischerhof durch

vorhandene kleine Eisenteile zurückhält, läuft dann in eine selbst registrierende Wage, nach deren Angabe die Brausteuer an das Hauptzollamt bezahlt wird. Von hier gelangt es schließlich auf die Malzschrotmühle. Von der Schrotmühle fällt das Malzschrot in geschlossene eiserne Kasten und wird von diesen wieder je nach Bedarf an das Sudhaus abgegeben.

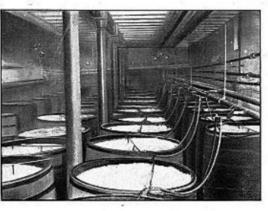
Kasten und wird von diesen wieder je nach Bedarf an das Sudhaus abgegeben.

Die Sudhausanlage besteht aus zwei kupfernen und einer eisernen Pfanne von je 350 Hektoliter Inhalt. An Stelle des Läuterbottichs ist ein Maischefilter aufgestellt, welcher einen Fassungsraum von nahezu 100 Zentner Einmaischquantum hat. Die großen Pfannen sind mit Propeller-Rührwerk versehen und mit Dampfheizung eingerichtet. Der Sudhausraum ist in geschmackvoller Weise mit Mettlacher Platten belegt. Die Fenster zeigen hervorragende

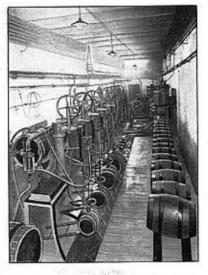
Glasmalerei. Das Malzschrot wird im Sudraum in den Dampfpfannen mit Wasser vermengt. Nachdem es einen bewährten Sudprozeß durchgemacht hat, wird die Würze in dem Maischefilter abgeläutert. Die Würze wird mit Hopfen längere Zeit gekocht und dann mittels einer Zentrifugal-pumpe zum Abkühlen auf die Kühlschiffe gepumpt. Die für den Gärkeller notwendige Temperatur kann aber auf den

250 Quadratmeter Heizsläche mit automatischer Rostbe-schickung und automatischer Kohlenförderung. Für die Betriebskontrolle ist alles zum Messen eingerichtet, so daß sowohl die zur Feuerung nötigen Kohlen als auch die zur Dampferzeugung notwendigen Wassermengen fortgesetzt gemessen werden. Die Maschinenanlage besteht aus einer 400-P.S.-Compound- sowie aus einer 200-P.S.-Einzylinder-





Gärkeller Nr. 5.



Lagerkeller Nr. 28.

Faßbier-Abfüllraum.

Kühlschiffen nicht erreicht werden, infolgedessen wird die weitere Temperaturerniedrigung des Bieres dadurch erzielt, daß man es über Kühlapparate laufen läßt. Diese bestehen aus dauerhaften runden Kupferröhren, die durch direkte Ammoniakverdampfung eine Temperatur von 4—5 Grad im darüber fließenden Biere schaffen.

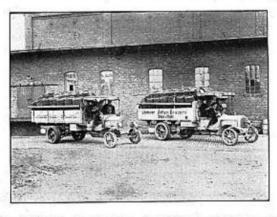
Ist diese Temperatur erreicht, so kommt das Bier nach dam Görkelber der ihre Beiber von Görhettichen

dem Gärkeller und wird hier auf eine Reihe von Gärbottichen verteilt, nachdem vorher durch Meßgefäße die genaue

Dampfmaschine. Beide Maschinen sind für Zwischendampfentnahme eingerichtet. Der Zwischendampf wird im Sudhaus zum Kochen verwendet und der Abdampf der Maschine dient dazu, die für den Betrieb in ganz erheblichem Maße erforderlichen warmen Wassermengen zu erzeugen. Zu diesem Zwecke sind zwei Großwasserraum-Vorwärmer aufgestellt. Die Kältemaschinen bestehen aus zwei Kompressoren von je 250 000 Kalorien sowie aus zwei weiteren Kompressoren von je 125 000 Kalorien.



Physikalisches Laboratorium.



Zwei Kraft-Lastwagen der Lindener Brauerei.

Hektoliterzahl festgestellt worden ist. In den Gärbottichen wird das Bier mit Reinzuchthefe versetzt. Die Reinzuchthefe wird im Laboratorium hergestellt und ist aus einer Hefenzelle entstanden, die einer Betriebshefe entnommen ist, welche sich am besten bewährt ist, welche sich am besten bewährt hat. Nachdem der Gärungsprozeß, welcher ca. acht bis zehn Tage dauert, beendet ist, wird das Bier durch Kupferrohre nach den geräumigen Lagerkellern geleitet. Die Lagerkeller sind groß genug, um ca. 100 000 Hektoliter Bier zu lagern. Sie sind in derartigem Umfange erforderlich, um eine gründliche Auslagerung des Bieres zu erzielen. Nach einer durchzu erzielen. Nach einer durch-schnittlich dreimonatigen Lage-rung ist das Bier reif zum Konsum.

Zur Erzeugung der Kälte und

zum Betriebe der unzähligen
Hilfsmaschinen, die im Braubetrieb direkt und indirekt
erforderlich sind, sowie zur Erzeugung des Kochdampfes,
der in großen Quantitäten gebraucht wird, dient die
große Kessel- und Maschinenzentrale. Die Kesselzentrale
besteht aus zwei Stirlingkesseln von je 250 Quadratmeter
Heizfläche und zwei Feuerrohrkesseln mit ebenfalls je



Entleerung eines Malzwaggons mittels Saugluftanlage.

Vorhanden sind drei Eis-Vorhanden sind drei Eiserzeugungsapparate, welche in der Lage sind, täglich 1000 Zentner Eis zu produzieren. Ferner zwei Verdampfer, welche die gesamte Kellerkühlung bewerkstelligen. Die Keller können durch diese Anlage auch im Hochsommer auf unter Null Grad gekühlt werden.

Eine der wichtigsten Ab-teilungen ist das Betriebs-laboratorium. Dasselbe ist mit teilungen ist das Betriebs-laboratorium. Dasselbe ist mit allen physikalischen und wissen-schaftlichen Hilfsmitteln sowie mit den neuesten Apparaten der Jetztzeit ausgestattet. Es teilt sich in ein chemisches und ein biologisches Laboratorium. Das Laboratorium ist die Zentrale zur Prifung des gesamten techzur Prüfung des gesamten tech-nischen Betriebes. Es dient zur Kontrolle der ankommenden Rohmaterialien sowie zur Ausführung von biologischen, chemischen,

mechanischen und feuerungstechnischen Betriebskontrollen. Es überwächt den Betrieb bis ins Detail und gibt durch einen ständigen Wochenbericht pünktlich Zeugnis über alle Arbeiten, die im Betriebe vorgekommen sind, ab. Zum Transport des Bieres aus der Brauerei nach der

Kundschaft dient ein Pferdepark, der aus ca. 70 Pferden

besteht, die in einem modernen Stallgebäude untergebracht sind. Ferner sind zwei 5-Tonnen-Automobile vorhanden, die auf weitere Entfernungen die Kundschaft versorgen, sowie ein Elektromobil, welches die Expreßtouren zu erledigen hat. Außerdem besitzt die Brauerei zur Bedienung der zahlreichen Niederlagen in der Provinz zwölf Eisenbahn-

zahlreichen Niederlagen in der Provinz zwölf Eisenbahnwaggons und zwei Straßenbahnwaggons.
Die Lindener Aktien-Brauerei beschäftigt gegenwärtig
30 Beamte und ca. 220 Arbeiter.
Erzeugt wird in allererster Linie "Lindener Pilsener"
sowie das besonders in Linden äußerst beliebte "Lindener
Gold", ein Bier, welches dem Wiener Charakter entspricht;
außerdem aber in erheblicher Weise "Lindener Monopol",
ein Bier nach Münchener Brauart. In der obergärigen Abteilung wird erzeugt: Malzbier, Lindener Weiße und Broyhan,
sowie das Malzkraftbier "Hordosin"

sowie das Malzkraftbier "Hordosin". Die nebenstehenden Bilder stammen noch aus früheren Jahren und ist in der Zwischenzeit nicht nur die Kesselhaus-

anlage, sondern auch die Gärkelleranlage in großzügigster Weise modernisiert worden. So stehen z. B. statt der früheren 300 Gärbottiche in dem neuen Gärkeller 5 Riesen-Gärtanks von je 120 000 Liter Inhalt.

Das Lindener Pilsener und auch die sonstigen Spezial-biere, insbesondere "Elite Pilsener" und "Bärenbräu" gelangen in Wirtschaftsetablissements aller Art Hannovers und Lindens zum Ausschank.

Auch allererstklassige Restaurants, wie z. B. der neu eröffnete "Georgspalast" haben die Lindener Biere eingeführt, während es schon seit längeren Jahren in den vornehmsten Cafés Hannovers, wie "Café Continental", "Residenz-Café", "Wiener Café", "Corso-Café", "Café Fürstenhof", "Hansa-Haus" usw. zum Ausschank kommt.

Auch hat sich das Lindener Bier in überseeischen Ge-bieten bereits treue Abnehmer erworben, so daß die Brauerei bereits jedes Jahr größere Quantitäten exportiert.

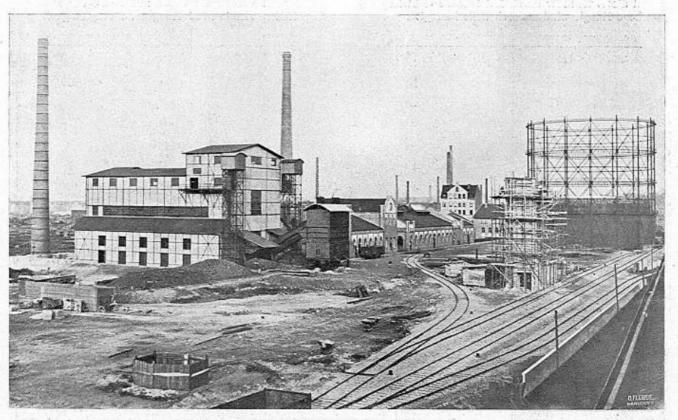
## Die neue Lindener Gasanstalt.

Das jüngste Glied in der großen Kette der Lindener Industrie ist die neue Gasanstalt der Stadt Linden am Bauweg, deren überragender Gasbehälter dem Lindener Berge und dem dortigen Stadtteil, aus der Ferne gesehen, ein neues imposantes Gepräge verliehen hat. Die zahlreichen Gebäude zeigen bei näherer Besichtigung in ihrer zweckentsprechenden und einfachen Architektur, bei welcher Putzflächen in die Fassaden aus hartgebrannten Ziegelsteinen passend eingefügt sind, daß, abweichend vom Brauche früherer Jahre, bei Fabriken einfache Mittel und gutes Aussehen gut zu vereinen sind. Architektonisch schön und geschmackvoll ausgestattet ist vor allem am Eingang das Verwaltungsgebäude und Pförtnerhaus mit dem schmiedeeisernen Einfahrtstor und den kräftigen Kandelabern. Die Eigentümerin hat in vorbildlicher Weise Zier- und Nutzbäume und Sträucher am Verwaltungsgebäude und Gasbehälter pflanzen lassen und damit einen üppig grünenden Rahmen für die schönen Gebäude am Eingang geschaffen. Alle Errungenschaften der Technik sind in der Lindener Gasanstalt verwertet worden, um einerseits den Abnehmern ein vollständig reines und gutes Gas zu liefern und andererseits den Betrieb so rentabel wie möglich zu machen. gewöhnliche Sterbliche sieht von der neuen Gasanstalt allerdings nicht viel mehr als den riesenhaften Gasbehälter, dessen Gerüst die stattliche Höhe von 42 Meter hat. Weit schaut er in die Lande hinein, gleichsam als wollte er all

die kleinsten, kleinen und größeren Orte daran erinnern, daß es ihnen ohne besondere Schwierigkeiten möglich sei, sich den Fortschritt der Wissenschaft zunutze zu machen. Und man hat angefangen, diesen Wink zu verstehen, denn eine ganze Anzahl Landorte hat sich bereits an das Gasnetz angeschlossen und immer weitere folgen nach. Was vor zehn oder zwanzig Jahren einfach unmöglich war, ist heute fast selbstverständlich: die Dorfstraßen strahlen in hellem Gaslichte, und in den Bauern- und Arbeiterhäusern, auf dem Bauernhofe usw. will man das Gas ebensowenig entbehren wie in der Stadt.

Die ganze Anlage der Gasanstalt ist so eingerichtet, daß sie jederzeit je nach Bedarf vergrößert werden kann. Betritt man vom Bauweg aus die Gasanstalt, so sieht man, daß sämtliche Gebäude auf der rechten Seite stehen, während links sich nach Körtingsdorf zu der gewaltige Hofraum hinzieht. Auf dieser Seite befindet sich auch die Gleisanlage für die Kohlenzufuhr. Die rechte hintere Ecke des gewaltigen Hofraumes ist für das Kohlenlager vorgesehen. Ueber den großen Hofraum mit der Anschlußgleisanlage gelangt man zum Kesselhaus mit angebautem Arbeiterwohlfahrts- und Hochbehältergebäude, das in der Mitte aller Gebäude liegt. Die beiden Kessel von je 80 Quadratmeter Heizfläche werden mit Koks geheizt und so eine Rußbelästigung der Nachbarschaft wirksam vermieden.

Die Gasanstalt hat es sich nämlich auch nicht nehmen lassen, für das Wohl ihrer Arbeiter auf sozialem Gebiete



Gesamtansicht der Gasanstalt.